Ricette Bimby

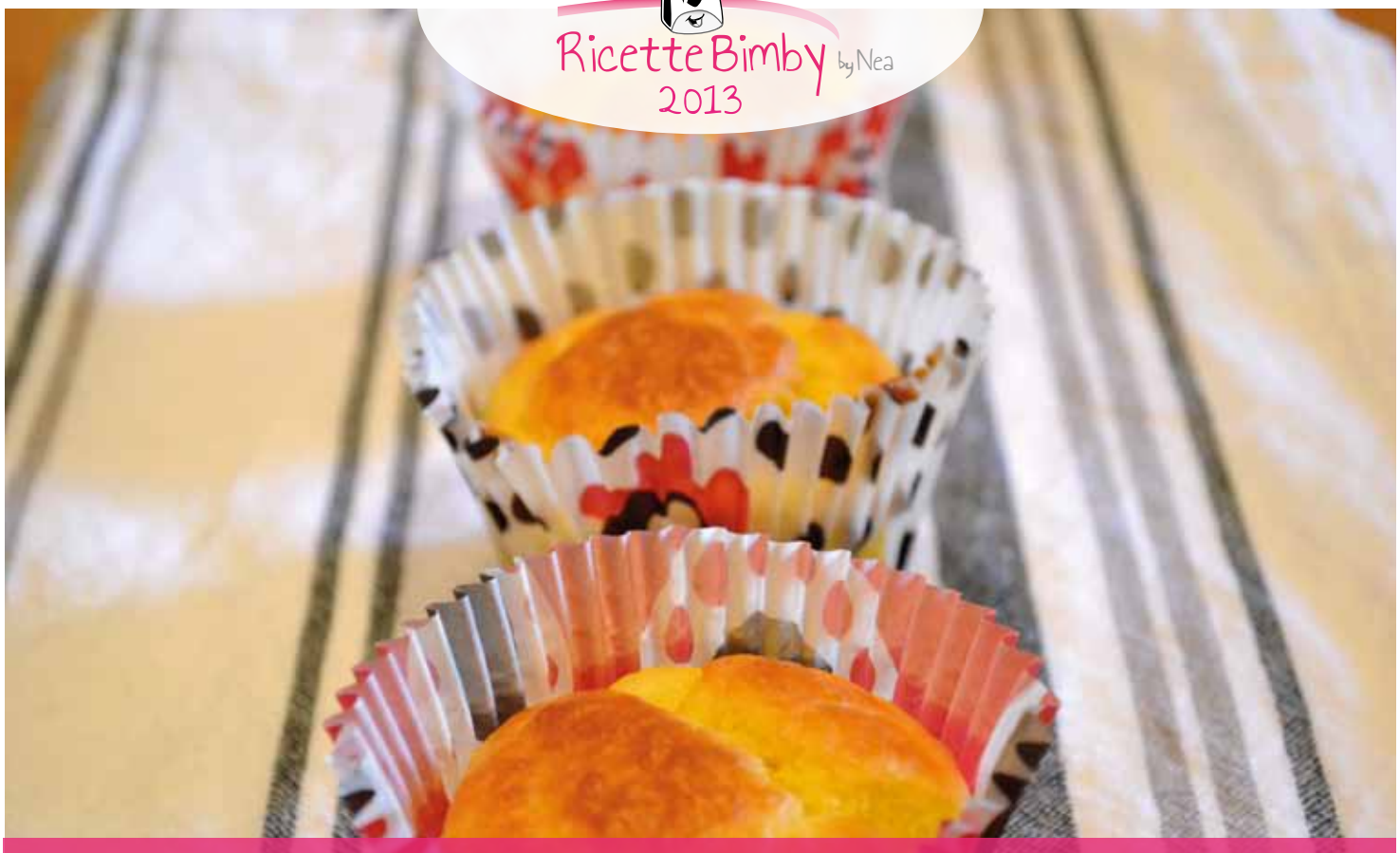
by Nea

2013

ricette-bimby.net

VISIT…

Ricette Bimby by Nea
2013



Mini cake al parmigiano

http://ricette-bimby.net/minicake-parmigiano

Ingredienti:

-180 gr di farina 00
-3 uova
-100 ml di latte
-100 ml di olio EVO
-100 gr di parmigiano grattugiato (anche 150 gr)
-1 bustina di lievito per torte salate
-1 limone
-1 cucchiaino di timo
-sale e pepe

Preparazione:

Mettere le uova, l'olio e il latte nel boccale, mescolare: 20 sec. vel. 4. Aggiungere la farina, il lievito, il parmigiano, il timo, la scorza del limone grattugiata, sale e pepe, amalgamare: 45 sec. vel. 3. Riempire 3/4 dei pirottini con l'impasto ottenuto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15-20 minuti circa, finchè la superficie non diventi dorata, lasciar intiepidire e servire.

GENNAIO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
31	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10

Ricette Bimby by Nea
2013

Chiacchiere, bugie e frappe al forno

http://ricette-bimby.net/bugie

Ingredienti:

-300 gr di farina 00
-50 gr di burro
-20 gr di vino bianco
-2 uova
-la scorza di 2 limoni
-50 gr di zucchero (facoltativo)
-zucchero a velo q. b.

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, impastare: 2 min. vel. Spiga. Tenere l'impasto coperto per 30 minuti. Stendere l'impasto con l'aiuto della macchina per la pasta o il mattarello, dello spessore di 1-2 mm circa, formare dei rettangoli e a piacere fare due taglietti sul centro. Disporle su carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti circa. Lasciar raffreddare e servire cosparse di zucchero a velo.

FEBBRAIO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10

Ricette Bimby by Nea 2013

Uova ripiene

http://ricette-bimby.net/uova-ripiene

Ingredienti:

-4 uova sode
-60 gr di prosciutto
-120 gr di formaggio caprino
-1 cucchiaino di brandy
-1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
-1 cucchiaio di acqua
-peperoncino q. b.
-sale q. b.

Preparazione:

Sgusciare le uova sode e tagliarle a metà nel senso della lunghezza. Ricavare i tuorli e metterli nel boccale insieme al prosciutto tagliato a cubetti, il caprino, il brandy, il concentrato di pomodoro e l'acqua, salare, frullare: 1 min. vel. 4. Disporre i mezzi albumi in un piatto da portata e farcirli con la mousse con l'aiuto di una tasca da pasticciere. Decorare a piacere con maggiorana, spolverizzare di peperoncino e servire con crostini di pane o rucola.

MARZO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
25	26	27	28	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
01	02	03	04	05	06	07

Ricette Bimby by Nea
2013

Colombine vegane al cacao

http://ricette-bimby.net/colombine

Ingredienti:

-300 gr di latte di avena (io ho usato quello di soia alla vaniglia)
-330 gr di farina 00
-180 gr di zucchero di canna
-1 bustina di lievito per dolci
-50 gr di olio EVO (io ho usato quello di semi)
-50 gr di cacao amaro
-essenza di mandorla (in alternativa usare della cannella)
-mandorle q. b.
-granella di zucchero q. b.

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale tranne le mandorle e la granella di zucchero, amalgamare: 1 min. e 30 sec. a vel. 4. Suddividere l'impasto nelle formine per le colombine e appoggiare sulla superficie la granella di zucchero e le mandorle. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti circa (fare la prova stecchino). Lasciar raffreddare completamente e servire.

APRILE

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12

Ricette Bimby by Nea
2013

Polpette di fiocchi di riso

http://ricette-bimby.net/polpette-riso

Ingredienti:

-150 gr di fiocchi di riso
-4 tuorli
-2 cipolle
-qualche foglia di basilico
-1 rametto di maggiorana
-1 rametti di timo
-150 gr di parmigiano grattugiato
-sale e pepe q. b.
-1 bicchiere di latte
-farina q. b.

Preparazione:

Mettere nel boccale le cipolle e tritare: qualche sec. vel. 7, aggiungere i tuorli, il latte, il parmigiano e gli aromi, salare e pepare, mescolare: 30 sec. vel. 4 e mettere in una terrina, aggiungere i fiocchi di riso e lasciarli gonfiare per 15 minuti. Con il composto ottenuto formare con le mani delle polpette e infarinarle leggermente, sistemarle in una teglia antiaderente e cuocere in forno preriscaldato a 180° fino a che non diventano dorate. Lasciare intiepidire e servire.

MAGGIO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
29	30	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	01	02
03	04	05	06	07	08	09

Ricette Bimby by Nea
2013

Ghiaccioli yogurt e frutti di bosco

http://ricette-bimby.net/ghiaccioli-yogurt

Ingredienti:

-340 gr di yogurt greco
-130 gr di frutti di bosco (ho usato quelli surgelati)
-1 cucchiaio di zucchero (ho usato quello di canna)
-40 gr di zucchero a velo

Preparazione:

Mettere nel boccale i frutti di bosco e lo zucchero, cuocere: 10 min. 80° vel. 1 e mettere da parte a raffreddare. Nel boccale pulito unire lo zucchero a velo e lo yogurt greco, amalgamare: 30 sec. vel. 4. Prendere gli stampi per ghiaccioli, riempirli alternando yogurt e frutti di bosco raffreddati, posizionare gli stecchi, mettere a congelare per almeno 6 ore e servire.

GIUGNO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
27	28	29	30	31	01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
01	02	03	04	05	06	07

Ricette Bimby by Nea
2013

Gelato al mango

http://ricette-bimby.net/gelato-mango

Ingredienti:

-2 mango medi
-250 gr di yogurt alla vaniglia

Preparazione:

Pelare e pulire i mango, tagliarli a pezzetti, metterli in un contenitore ermetico e riporli in freezer fino a completo congelamento. Mettere nel boccale i mango congelati, tritare: 30 sec. vel. 6, aggiungere lo yogurt, mantecare: 30 sec. vel. 7 Spatolato (aiutarsi con la spatola in dotazione). Suddividere in coppette e servire.

LUGLIO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11

Ricette Bimby by Nea
2013

Salame di cioccolato

http://ricette-bimby.net/salame-cioccolato

Ingredienti:

-100 gr di biscotti secchi (tipo saiwa)
-100 gr di nocciole
-75 gr di cacao amaro
-2 uova
-125 gr di zucchero
-75 gr di burro

Preparazione:

Mettere nel boccale le nocciole, tritare: 15 sec, vel 5, aggiungere i biscotti, tritare: 10 sec. vel. 4. Unire il cacao facendolo passare attraverso un setaccio per evitare che formi grumi, aggiungere le uova, lo zucchero e il burro fuso, mescolare: 1 min. vel. Spiga. Trasferire l'impasto sulla carta da forno e modellatelo attraverso la carta per dargli una forma cilindrica. Mettere a raffreddare in freezer per almeno 1 ora, servire tagliato a fette.

AGOSTO

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
29	30	31	01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	01
02	03	04	05	06	07	08

Ricette Bimby by Nea
2013

Plum cake alle pesche

http://ricette-bimby.net/plumcake-pesche

Ingredienti:

-300 gr di farina 00
-100 gr di burro
-165 gr di zucchero di canna
-500 gr di pesche noci/albicoc.
-3 cm di zenzero fresco
-150 gr di yogurt
-2 uova
-1 bustina di lievito per dolci
-1 pizzico di sale

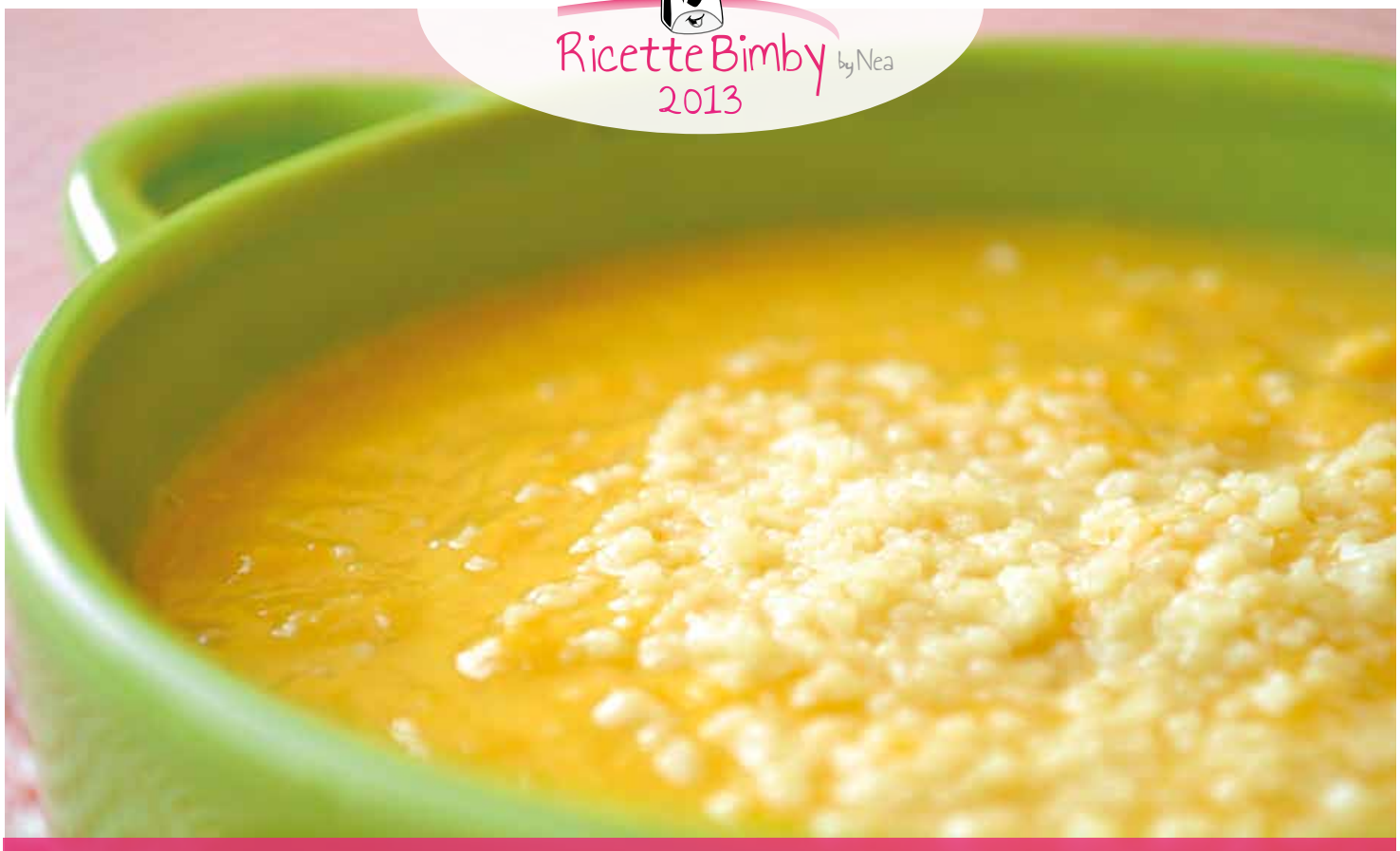
Preparazione:

Inserire nel boccale il burro e lo zucchero, lavorare a crema: 40 sec. vel. 3, aggiungere i tuorli, la farina, il lievito, lo yogurt, lo zenzero grattugiato e il sale, amalgamare: 2 min. vel. 4 e mettere da parte in una terrina. Nel boccale pulito inserire la farfalla e mettere gli albumi con un pizzico di sale, montare: 4 min vel. 4. Unire gli albumi montati al composto attenuto in precedenza, con movimenti delicati dal basso verso l'alto, aggiungere anche le pesche lavate e tagliate a dadini. Versare il composto ottenuto in uno stampo da plum cake ricoperto di carta da forno, cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti circa (fare la prova stecchino), prima di estrarlo dallo stampo lasciarlo riposare per 5 minuti, lasciar raffreddare e servire.

SETTEMBRE

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
26	27	28	29	30	31	01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	01	02	03	04	05	06

Ricette Bimby by Nea 2013



Crema di zucca e mandorle

http://ricette-bimby.net/crema-zucca-mandorle

Ingredienti:

-500 gr di zucca già pulita
-30 gr di olio EVO
-30 gr di mandorle pelate
-1 scalogno
-500 gr di acqua
-1 cucchiaino di dado bimby
-maggiorana q. b.
-30 gr di parmigiano grattugiato

Preparazione:

Mettere nel boccale le mandorle e lo scalogno, tritare: 5 sec. vel. 7, riunire sul fondo con l'aiuto della spatola, aggiungere l'olio e la maggiorana, insaporire: 4 min. 100° vel. 1. Unire la zucca pulita e tagliata a tocchetti, l'acqua e il dado, cuocere: 25-30 min. 100° Antiorario vel. 1. A fine cottura aggiustare di sale e lasciare riposare per qualche minuto, poi frullare: 20 sec. vel. 7. Servire con una spolverata di parmigiano e a piacere con crostini di pane.

OTTOBRE

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
30	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10

Ricette Bimby by Nea
2013

Confettura di zucca al profumo di cardamomo

http://ricette-bimby.net/confettura-zucca

Ingredienti:

-1 kg di zucca già pulita a tocchetti
-650 gr di zucchero (ne ho messo di meno visto che la zucca è già dolce)
-150 gr di acqua
-1 limone (scorza e succo)
-6-7 semi di cardamomo

Preparazione:

Mettere nel boccale la polpa di zucca, tritare: 10 sec. vel. 5, unire lo zucchero, il succo e la scorza del limone, l'acqua e i semi di cardamomo, posizionare il cestello sul coperchio al posto del misurino, cuocere: 40 min. 100° Antiorario vel. 1. A questo punto cuocere ancora: 20 min. Varoma vel. 1. Per controllare la densità giusta, basta mettere una cucchiaino di confettura su un piattino, se la goccia è densa e fa fatica a scendere è pronta, altrimenti proseguire la cottura per pochi minuti. Nel caso si volesse una confettura completamente liscia e omogenea: 10 sec. vel. 10. Invasare in barattoli sterilizzati e pastorizzare per 30 minuti (come, leggi qui). Si può consumare, spalmata su pane, accompagnare a formaggi stagionati o per farcire una crostata.

NOVEMBRE

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
28	29	30	31	01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	01
02	03	04	05	06	07	08

Ricette Bimby by Nea
2013

Biscotti natalizi profumati

http://ricette-bimby.net/biscottii-natalizi

Ingredienti:

-150 gr di farina 00
-1/2 cucchiaino di zenzero
-1 cucchiaino di cannella
-1/2 cucchiaino di noce moscata
-1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
-70 gr di burro
-3 cucchiai di sciroppo d'agave o miele
Per la glassa:
-1 albume
-150 gr di zucchero a velo
-1 cucchiaino di succo di limone

Preparazione:

Mettere tutti gli ingredienti nel boccale, impastare: 3 min. vel. Spiga, stendere l'impasto dalle spessore di 5 mm su un piano infarinato e tagliare dei biscotti della forma che più vi piace. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti. Nel frattempo preparare la glassa, inserire la farfalla nel boccale e unire l'albume, lo zucchero a velo e il limone, montare: 4 min, vel. 3. Lasciare intipidire i biscotti e decorare con la glassa, aspettare che si asciughi e servire.

DICEMBRE

lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
25	26	27	28	29	30	01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	01	02	03	04	05